Creme de milho

Ingredientes

- 1 lata de milho
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola média ralada
- 1 tablete de caldo de legumes
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

Modo de preparo

1 No liquidificador, bata o milho e o leite e reserve.

2 Em uma panela, aqueça a manteiga, junte a cebola e refogue um pouco.

3 Adicione a farinha de trigo e mexa rapidamente.

4 Deixe dourar e misture o milho batido com o leite ao caldo.

5 Mexa até dissolvê-lo completamente e cozinhe por cerca de 10 minutos, até obter uma consistência cremosa.

6 Acrescente o creme de leite, mexa e desligue o fogo.